

Somogyi Renáta

A csokoládé és gesztenye szorbetek vizsgálata

Összefoglaló

A világ talán egyik legkedveltebb édessége a fagyalt, amely Magyarországon is népszerű élvezeti cikknek számít, különösen a nyári időszakban. Ennek a hűsítő nyalánkságnak, s főleg minőségi változatának az előállítása azonban nem könnyű feladat. Már csak azért sem, mert ez a népszerű cukrásztermék tágabb és szűkebb értelemben is értelmezhető, nem is beszélve az előállítás módjáról, és a felhasznált alapanyagokról. Szakdolgozatomban viszont ezeknél egy jóval behatárolhatóbb készítményt, a kézműves fagyaltot, s azon belül is a csokoládé és gesztenye szorbetek vizsgálatát tűztem ki célul. A téma kiválasztása több dolognak is köszönhető. Elsősorban a foglalkozásomnak, amelynek köszönhetően kilenc éve foglalkozom kézműves fagyaltkészítéssel, másodsorban pedig annak, hogy manapság egyre nagyobb az igény a tejmentes, laktózmentes termékek iránt nemcsak az élelmiszerekre, hanem a cukrászkészítményekre vonatkozóan is. Az inspirációt és a kezdeti lépéseket egy rangos nemzetközi fagyaltverseny adta 2017-ben, amelyen hazánkat képviseltem az „Il mio cioccolato” elnevezésű étcsokoládé- maracuja szorbetemmel. A kreáció végül az Európa Bajnokságon egy ezüst, míg a Világbajnokságon 4. helyezést ért el, bezsebelve a szakmai zsűri különdíját is.

Szakdolgozatom elsődleges céljává vált, hogy egy olyan szorbet fejlesszek ki, amely megfelelő gesztenye-csokoládé aránnyal rendelkezik. Ennek megállapítására és igazolására összeállítottam hat különböző csokoládé-gesztenye arányú receptúrát, amelyeket az elkészítés után különböző méréseknek és vizsgálatoknak vettem alá. A hat különböző szorbet receptúráit úgy alkottam meg, hogy azok eltérő százalékos arányban tartalmazzák a gesztenyét, valamint a csokoládét, amelyek nemcsak az ízvilág kialakítását, hanem az érzékszervi vizsgálatokat, és az egyéb laborkísérletek értékeit is nagyban befolyásolják. Célom az volt, hogy megtaláljam az izre, állagra és struktúrára vonatkozóan legmegfelelőbb verziót. A mérések megkezdése előtt azonban alapos háttérkutatást végeztem a fagyalt

eredetéről, főbb összetevőiről, érintve a magyar élelmiszergyártás erre a témakörre vonatkozó főbb szabályait. A nyersanyaggyűjtés kiterjedt továbbá a gesztenye, valamint a csokoládé (kakaó) termesztésére, feldolgozására és a gyártástechnológiájára is, amelyben nagy segítségemre volt egy, a tapolcai gesztenyefeldolgozó üzemben tett gyárlátogatás is. A szükséges szakirodalom összegyűjtését és feldolgozását követően meghatározásra került a kísérletek módszertana, valamint a mérések és vizsgálatok során felhasznált eszközök és alapanyagok. Az általam készített speciális receptúra alapján összemérésre, pasztörizálásra, majd kifagyasztásra került a hat különböző fajta szorbet típusú fagylalt, amelyeken a vizsgálatokat a gyenesdiási Bringatanya, Somogyi Fagylaltműhelyében, illetve az egyetemen, a rendelkezésemre bocsátott laborokban végeztem el.

Az érzékszervi vizsgálatok közül végeztem szín szerinti osztályozást, illetve a kenhetőségre, valamint a termékek illatára jellemző jegyek analizálását. A laboratóriumi körülmények között végzett mérések esetében összesen több mint ötven mintát használtam fel, elemeztem ki, amelyek a szorbetek keménységének, állagának, valamint struktúrájának megállapításában voltak a segítségemre. Viszkozitás-vizsgálatokat hajtottam végre a folyékony halmazállapotú fagylaltalapelveken, valamint „L*a*b*” szintér, színmérés sem maradhatott el. A kapott értékeket és eredményeket a dolgozatban táblázatok és diagramok segítségével elemeztem ki.

A mérések és a különböző vizsgálatok által megállapított következtetések tekintetében a legfontosabb megjegyzések, és javaslatok a következők: jó minőségi, és állagú fagylalt nem csak tejes alapon, tej hozzáadásával készülhet. A vizes alapra helyezett fagylaltok is rendelkezhetnek krémes, lágy struktúrával, akár gyümölcsből, akár bármilyen más alapanyagból (pl.: csokoládé) készülnek. Legfontosabb a felhasznált nyersanyagok széleskörű ismerete, valamint a termék vázszerkezetét alkotó különböző cukrok előterbe helyezése. A vizsgálatok emellett arra is rávilágítottak, hogy a „fagylalt” egy nagyon szubjektív termék, amely minőségének és keresleti értékének meghatározása elsősorban a fogyasztó megítélésén, ízlésén múlik. A vizsgálatok és mérések eredményeként megállapítottam, hogy mind a hat különböző csokoládé-gesztenye szorbet megfelel a kézműves fagylalt technológiai előírásainak. Mind küllemre, mind állagra, valamint struktúrára is rendelkeznek az adott fagylalttípustól elvárható sajátosságokkal.